



# Didier Dagueneau Silex 2018

DIDIER DAGUENEAU, LOIRE, RANSKA



Rypälelajikkeet	Sauvignon Blanc
Alkoholi	13,50 %
Kuvaus	Silex on Dagueneauun ns. Grand Cru-cuveé.
Viinialue	Pouilly-Fumé. Rypäleet kerätään muutamalta eri tarhalta Saint Andelainin kukkuloilta, missä maaperä on vähemmän savipitoista ja enemmän piikiveä (silex). Tämä tekee viinistä todella intensiivisen ja tiukan mineraalisen.
Laatikkokokoko	6 kpl/laatikko
Muuta	Viiniä on kypsytetty 450l ja 600l tammitynnyteissä ja osa viinistä on saanut kypsyä Didierin suunnittelemissa 350l sikaritynnyreissä.

## Didier Dagueneau

LOIRE, RANSKA

Didier Dagueneau tunnettiin nimellä "Wild Man of Pouilly", ei pelkästään hänen krouvin ulkonäön vaan myös hänen ideoiden ja jyrkkien mielipiteiden takia. Hän suututti käytöksellään monet hänen naapurinsa, mutta toisaalta myös ihastutti viinimaailmaa omalla persoonallisuudellaan ja upeilla viineillään. Dagueneau oli loistava viinintekijänä ja ehdottomasti alueensa parhaita tuottajia, vaikka hän ei aloittanutkaan uraansa viinien parissa. Didier oli pienestä saakka ollut intohimoinen moottoripyöräfanaatikko ja ennen viiniansa alkua hän ajoikin nuorena kilpaa sivuvaunumoottoripyörillä ympäri maailmaa vuosina 1978-1982. Talvisin hurjapäinen Didier ajoi myös kilpaa koiravaljakkokisoissa, mutta veri veti häntä takaisin kotikonnuilleen Pouilly-Fuméen viinin pariin ja vuonna 1982 hän perusti oman viinitalonsa.

Dagueneau oli alusta saakka halunnut voimakkaasti nostaa Pouilly Fumen viinien mainetta rajoittamalla runsaasti satomääriään ja työskentelemällä tarhoillaan täysin manuaalisesti ilman traktoreita, hänen oma hevonen apunaan. Hänen työskentelyfilosofiansa sekä tarhoilla että kellarissa perustui lähes sairaalloiseen perfektionismiin ja pienten detaljien hallitsemiseen. Dagueneau vietti suurimman osan ajastaan tarhoillaan ja hänen tiimissään viinitarhoilla työskenteli 1 henkilö per noin 1 hehtaari, jollaista toimintatapaa vaalitaan usein vain arvostetuimmilla viinitaloilla Burgundissa, mutta harvoin Loiren laaksossa. Tila on toiminut jo vuodesta 1993 biodynaamisin periaattein ja ollut yksi biodynaamisen viininviljelyn edelläkävijöistä yhdessä Nicolas Jolyn ja Mark Angélin kanssa. Didier Dagueneauun tarina on inspiroiva ja valloittava, mutta samalla myös todella traaginen. Hän kuoli syyskuussa 2008 jouduttuaan pienlentokone-onnettomuuteen Cognacin alueen lähetyvillä, ollessaan vasta 52-vuotias. Vuodesta 2008 eteenpäin viinitaloa on hoitanut Didierin poika Louis Benjamin, joka on jatkanut kunniaakkaasti isänsä aloittamaa Loiren viinien vallankumousta.

Dagueneau tuottaa pääosin valkoviiniä Pouilly-Fumén alueelta, mutta 2000-luvun alussa hän lisäsi tuotantonsa hieman valkoista Sancerrea sekä Juranconia. Talon viinit kypsyvät ranskalaisissa tammitynnyreissä ja tynnyreiden koko vaihtelee vuosikertojen sekä eri cuvéiden mukaan. Tyyliään Dagueneauun viinit ovat todella intensiivisiä ja puhtaan raikkaita sekä kestävätkä todella pitkää kellarointia.